



412430S-2022



舞阳益源饮品有限公司企业标准

Q/LWYY 0006S-2022

---

# 风味饮料

2022-09-01 发布

2022-09-01 实施

---

舞阳益源饮品有限公司 发布

## 前 言

本标准由舞阳益源饮品有限公司提出并起草。

本标准起草人:张勇涛、黄腾蛟、杨鑫磊

H N

Q B

# 风味饮料

## 1 范围

本标准规定了风味饮料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透）、速溶咖啡粉为主要原料，添加椰浆、燕麦粉、全脂乳粉、白砂糖、食用葡萄糖、黄原胶、单，双甘油脂肪酸酯、羧甲基纤维素钠、蔗糖脂肪酸酯、大豆分离蛋白、椰子油、赤藓糖醇、酪蛋白酸钠、碳酸氢钠、环己基氨基磺酸钠、乙酰磺胺酸钾、三氯蔗糖、食用盐、食用香精（咖啡香精、椰子香精、燕麦香精、黑咖啡香精、香草香精、奶味香精、原味香精中的一种或多种）中的多种，经调配、均质、杀菌、灌装、封口、二次杀菌或不杀菌、包装而制成的蛋白质含量 $\geq 0.1\%$ 的风味饮料。

按照原料、风味不同，产品分为以下品种：椰子味咖啡风味饮料、燕麦味咖啡风味饮料、黑咖啡味咖啡风味饮料、香草味咖啡风味饮料、奶味咖啡风味饮料、原味咖啡风味饮料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.3 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.4 椰子油应符合 NY/T 230 的规定。
- 2.1.5 椰浆应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.6 燕麦粉应符合 NY/T 892 的规定。
- 2.1.7 速溶咖啡粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.8 全脂乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.9 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.10 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.11 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.12 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.13 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.14 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.15 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.16 环己基氨基磺酸钠应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.17 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.18 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.19 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.20 食用香精（咖啡香精、椰子香精、燕麦香精、黑咖啡香精、香草香精、奶味香精、原味香

精)应符合 GB 30616 的规定。

2.1.21 大豆分离蛋白应符合 GB/T 20371 的规定。

## 2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
性 状	液 体	从样品中取出 1 瓶, 将本品倒入一洁净烧杯中, 自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质, 嗅其气味, 然后以温开水漱口, 品其滋味, 并检查有无外来杂质。
色 泽	具有本品特有的色泽	
气、滋味	具有本品特有的气滋味, 无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质, 久置允许有少量原料物质沉淀	

## 2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法	
可溶性固形物 (20℃折光计法), %	≥	0.01	GB/T 12143
蛋白质, %	≥	0.1	GB 5009.5
总砷 (以 As 计), mg/L	≤	0.2	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.2	GB 5009.12
环己氨基磺酸钠 (以环己氨基磺酸计), g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
乙酰磺胺酸钾, g/kg	≤	0.3	GB/T 5009.140
三氯蔗糖, g/kg	≤	0.25	GB 22255
锡 <sup>a</sup> (以 Sn 计), mg/kg	≤	150	GB 5009.16
铁 <sup>a</sup> (以 Fe 计), mg/L	≤	15.0	GB 5009.90
锌 <sup>a</sup> (以 Zn 计), mg/L	≤	5.0	GB 5009.14
铜 <sup>a</sup> (以 Cu 计), mg/L	≤	5.0	GB 5009.13
锌、铁、铜总和 <sup>a</sup> , mg/L	≤	20	GB 5009.13、GB 5009.14、GB 5009.90

注 1: \*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

注 2: a 仅适用于金属罐装饮料产品;

## 2.4 微生物限量

2.4.1 非经商业无菌生产的产品, 其微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量	检验方法
----	-----------------------	------

	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/mL	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	GB 4789. 2
大肠菌群, CFU/mL	5	2	1	10	GB 4789. 3
霉菌, CFU/mL ≤	20				GB 4789. 15
酵母, CFU/mL ≤	20				GB 4789. 15
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	—	GB 4789. 4
注: a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 和 GB/T 4789. 21 执行。					

2.4.2 经商业无菌的产品应符合商业无菌的要求, 按 GB 4789. 26 规定的方法检验。

### 2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合表 JJF 1070 规定。

### 2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 12695 和 GB14881 的规定。

### 2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定; 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定; 污染物限量应符合 GB 2762 的规定; 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

## 3 检验

出厂检验项目为: 感官要求、可溶性固形物、净含量及允许短缺量、菌落总数(非经商业无菌生产的产品)、大肠菌群(非经商业无菌生产的产品)、商业无菌(经商业无菌生产的产品)。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以生活饮用水（经过滤、反渗透）、速溶咖啡粉为主要原料，添加椰浆、燕麦粉、全脂乳粉、白砂糖、食用葡萄糖、黄原胶、单，双甘油脂肪酸酯、羧甲基纤维素钠、蔗糖脂肪酸酯、大豆分离蛋白、椰子油、赤藓糖醇、酪蛋白酸钠、碳酸氢钠、环己基氨基磺酸钠、乙酰磺胺酸钾、三氯蔗糖、食用盐、食用香精（咖啡香精、椰子香精、燕麦香精、黑咖啡香精、香草香精、奶味香精、原味香精中的一种或多种）中的多种，经调配、均质、杀菌、灌装、封口、二次杀菌或不杀菌、包装而制成的蛋白质含量 $\geq 0.1\%$ 的风味饮料。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》要求制订了本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

舞阳益源饮品有限公司